

COINTREAU



Création originale de Junko Nishikori,
Chef R & D, Nichifutsu Shoji., Ltd. Japon

Original creation by Junko Nishikori,
Head R & D, Nichifutsu Shoji., Ltd. Japan



NAMA CHOCO COINTREAU®

Recette pour 1 cadre de 20 x 20 cm et 1 cm de hauteur

1. GANACHE

140 g de crème 35%
45 g de sucre inverti
35 g de glucose
13 g de beurre
200 g de chocolat noir 65%
20 g de Cointreau® 54% vol.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition en ajoutant le sucre inverti, le glucose et le beurre. Puis verser sur le chocolat et émulsionner. Ajouter le Cointreau® et mixer pour parfaire l'émulsion.

2. MONTAGE ET FINITION

Q.S. poudre de cacao

Couler dans un cadre de 20 cm de côté.
Laisser cristalliser pendant 24 heures à 17°C.

Retirer le chocolat et couper à la taille désirée en saupoudrant de poudre de cacao.

COINTREAU® NAMA CHOCO

Recipe for 1 frame 20 x 20 cm and 1 cm high

1. GANACHE

140 g 35% cream
45 g invert sugar
35 g glucose
13 g butter
200 g dark chocolate 65%
20 g Cointreau® 54%

In a saucepan, bring the cream to the boil, adding the invert sugar, glucose and butter. Pour over the chocolate and emulsify. Add the Cointreau® and blend to perfect the emulsion.

2. ASSEMBLY AND FINISHING

Q.S. cocoa powder

Pour into a 20 cm frame.
Allow to crystallize for 24 hours at 17°C.

Remove chocolate and cut to desired size, sprinkling with cocoa powder.